

Lallemand ML Prime

Starterkultur (*Lactobacillus plantarum*) für die malolaktische Fermentation

PRODUKTINFO

ML Prime *Lactobacillus plantarum* ist eine hoch konzentrierte Kultur zur Simultanbeimpfung bei Rotweinen mit einem pH-Wert $\geq 3,4$. Die Enzymaktivität zum Äpfelsäureabbau startet nach sehr kurzer Lag-Phase und ist i.d.R. nach max. 15 Tagen beendet. Bei hoher Dominanz gegenüber der Spontanflora entwickelt dieser Stamm aus Piacenza / Italien fruchtbetonte Weine mit verbesserter Farbintensität.

VORZÜGE

- keine Bildung von flüchtiger Säure aus Glucose und Fructose
- Co-Inokulation 24 h nach der Hefezugabe bei pH $\geq 3,4$
- Temperaturoptimum bei 20 - 26 °C, Alkoholtoleranz bis 15,5 %
- keine Cinnamoyl-Esterase Aktivität
- keine Bildung biogener Amine

ANWENDUNG

ML Prime bevorzugt zum Start der malolaktischen Fermentation einen pH-Wert von mind. 3,4. Bei Weinen, die unterhalb dieses Wertes liegen, kann mit gezielter Entsäuerung der pH-Wert so weit

wie nötig angehoben werden. Bei Unterschreitung dieses pH-Wertes sind die Bakterien weniger aktiv, sterben aber nicht ab. Die Starterkultur wurde für die simultane Beimpfung konzipiert, wahlweise mit oder ohne Rehydrierung (15 Min. in einem Most / Wassergemisch, Verhältnis 1:1; 20°C). Bei der simultanen Beimpfung (Co-Inokulation) die Starterkultur 24 Stunden nach der Hefe zugeben. Den entsprechenden Beutelinhalt dazu am einfachsten direkt einstreuen und leicht verteilen. Zu diesem Zeitpunkt ist der im Most vorhandene Sauerstoff durch die Hefe veratmet und eventuell vorhandenes freies SO₂ weitestgehend abgebaut. Die simultane Beimpfung vermeidet wirksam den spontanen BSA durch Dominierung der Spontanflora und sichert beste Adaption im jeweiligen Gebinde. Der Äpfelsäureabbau beginnt schon während der alkoholischen Gärung, nutzt die Gärungsrestwärme optimal und führt so zu einer zügigen malolaktischen Fermentation mit den gewünschten sensorischen Eigenschaften. Die Temperatur sollte während der malolaktischen Fermentation zwischen 20 und 26°C liegen. Bei Bedingungen im Grenzbereich der Leistungsmatrix wird der Einsatz von Aktivatoren / Nährstoffen wie Acti ML und / oder ANAVITAL ML dringend empfohlen.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Dominanz über die Spontanflora
- späte Tendenz zum Abbau von Citronensäure
- sehr geringe Bildung von Diacetyl

- schützt die Farbtintensität
- Gesamt-SO₂-Toleranz: max. 50 mg/l

VERPACKUNGSEINHEITEN

Beutel für 25 hl Aluminiumverbundfolie

LAGERUNG

Original verpackt und bei den vorgeschriebenen Lagerbedingungen ist die Produktqualität bis zum angegebenen MHD (max. 18 Monate bei +4°C bzw. 36 Monate bei -18°C; siehe Packung) garantiert. Geöffnete Packung umgehend verwenden.

SICHERHEIT & QUALITÄT

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle. Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen und erfüllt auch die GVO

Voraussetzungen der BIO-Verordnung. Nähere Informationen finden Sie in der Verkäuferbestätigung gemäß Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007

- ALLERGENE: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet.